

Liste des allergènes dans les menus Scolaire de la Ville de TROYES du 06 Mai au 06 Juillet 2024

Lundi 06/05/2024	Mardi 07/05/2024	Mercredi 08/05/2024	Jeudi 09/05/2024	Vendredi 10/05/2024
E N T R É E S				
Carottes râpées Bio Vinaigrette au agrumes et romarin <i>Sulfites, moutarde</i>	Salade de concombres Vinaigrette aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>			
P L A T S				
Emincé de dinde LR sauce champignon crème <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>	Merlu PMD sauce marseillaise <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>			
Gratin d'épinards pommes de terre et chèvre <i>Gluten, Lait</i>	Coquille bio et ratatouille aux lentilles corail et emmental <i>Gluten, Lait</i>			
G A R N I T U R E S				
Pommes de terre lamelles sautées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes BIO <i>Gluten</i>			
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Yaourt nature et sucre <i>Lait</i>	Cantal AOP <i>Lait</i>			
D E S S E R T S				
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			

Liste des allergènes dans les menus Scolaire de la Ville de TROYES du 06 Mai au 06 Juillet 2024

Lundi 13/05/2024	Mardi 14/05/2024	Mercredi 15/05/2024	Jeudi 16/05/2024	Vendredi 17/05/2024
ENTRÉES				
Salade de betteraves BIO rouges Vinaigrette framboise <i>Moutarde, Sulfites</i>	Oeuf dur BIO sauce cocktail <i>Oeufs, Moutarde</i>	Pizza au fromage (mozzarella et emmental) <i>Gluten, Lait</i>	Lentille, fromage de brebis et vinaigrette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Crudité locale Vinaigrette à la moutarde <i>Céleri, Moutarde, Sulfites</i>
PLATS				
Emincé de porc VF sauce romarin <i>Gluten</i> Couscous végétarien <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Lentillons à la provençale et orge perlé <i>Gluten, Lait</i>	Emincé de dinde LR sauce paprika persil <i>Gluten, Lait</i> Macaroni carotte bio et mozzarella <i>Gluten, Lait</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce armoricaine <i>Poissons, Gluten, Lait</i> Riz BIO sauce champignon à la crème BIO <i>Lait</i>	Emincé de boeuf CHAR sauce dijonnaise <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i> Omelette bio sauce tomate <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
GARNITURES				
Semoule BIO <i>Gluten</i>		CAROTTES BIO PERSIL <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre grenaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS				
Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Yaourt nature et sucre <i>Lait</i>	Chaurce <i>Pas d'allergène à déclaration obligatoire</i>
DESSERTS				
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire.</i>	Beignet à la framboise DCG <i>Oeufs, Gluten</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire.</i> Barre bretonne <i>Oeufs, Gluten</i> Jus de raisin <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire.</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire.</i>	Crème dessert vanille BIO <i>Lait</i>

Liste des allergènes dans les menus Scolaire de la Ville de TROYES du 06 Mai au 06 Juillet 2024

Lundi
20/05/2024

Mardi
21/05/2024

Mercredi
22/05/2024

Jeudi
23/05/2024

Vendredi
24/05/2024

ENTRÉES

Taboulé BIO
Gluten

Salade de haricots blancs à la marocaine Vinaigrette moutarde
Pas d'allergène à déclaration obligatoire

Salade de tomates Vinaigrette balsamique
Moutarde, Sulfites

Radis, carottes, concombres et sauce au guacamole et fromage blanc
Céleri, Lait

PLATS

Emincé de dinde LR et jus aux oignons
Gluten

Emincé de boeuf CHAR sauce tomate origan
Gluten, Sulfites

Emincé de porc VF sauce 4 épices
Gluten

Hoki PMD sauce aigre douce
Poissons, Gluten, Sulfites

Curry de pommes de terre et petits pois
Moutarde, Sulfites

Blé sauce crème de courgette aux légumes et pois gourmand
Gluten, Lait

Coquillettes BIO aux légumes du sud
Gluten, Lait

Nuggets de pois chiche BIO
Gluten

GARNITURES

Petits pois fermière
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes BIO
Gluten

Riz BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Camembert
Lait

Gouda
Lait

Pont l'évêque AOP
Lait

Yaourt nature et sucre
Lait

DESSERTS

Fruit BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Yaourt bio sur lit de fruits
Lait

Cake noix de coco et pépites de chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Quatre quart
Oeufs, Gluten, Lait

Jus orange pur jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Liste des allergènes dans les menus Scolaire de la Ville de TROYES du 06 Mai au 06 Juillet 2024

Lundi 27/05/2024	Mardi 28/05/2024	Mercredi 29/05/2024	Jeudi 30/05/2024	Vendredi 31/05/2024
E N T R É E S				
Salade verte Vinaigrette à la ciboulette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de concombres Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tomate et mozzarella Vinaigrette au basilic <i>Lait, Sulfites</i>	Crudité locale Vinaigrette moutarde <i>Céleri, Moutarde, Sulfite</i>
P L A T S				
Colin d'Alaska PMD pané à la sauce tomate <i>Poissons, Gluten, Gluten</i>	Poulet rôti frais LR sauce antillaise <i>Gluten, Lait</i>	Rôti de porc VF sauce thym <i>Gluten</i>	Moussaka végétarienne <i>Gluten, Lait</i>	Sauce bolognaise VF <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Quenelles natures sauce aurore <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale sauce tomate <i>Gluten, Lait</i>	Blé sauce chou fleur oeuf cantal et brisures chou fleur <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>		Coquille bio sauce tomate et lentilles bio façon bolognaise <i>Céleri, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Boulgour BIO <i>Gluten</i>	Pommes de terre lamelles sautées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou-fleur persillé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Coquillettes BIO <i>Gluten</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Gouda <i>Lait</i>	Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Bleu Auvergne AOP <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Yaourt nature local bio et sucre <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gateau fourré à la fraise <i>Oeufs, Gluten</i> Riz au lait et caramel <i>Lait</i> Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Sorbet	Biscuit local BIO <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>

Liste des allergènes dans les menus Scolaire de la Ville de TROYES du 06 Mai au 06 Juillet 2024

Lundi 03/06/2024	Mardi 04/06/2024	Mercredi 05/06/2024	Jeudi 06/06/2024	Vendredi 07/06/2024
ENTRÉES				
Melon <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette <i>Céleri, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Courgettes râpées Sauce au fromage blanc <i>Lait, Sulfites</i>	Salade de concombres Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tartine chèvre poivron rouge et basilic <i>Gluten, Lait</i>
PLATS				
Dés colin d'Alaska PMD sauce persane <i>Gluten, Lait, Poisson.</i>	Emincé de porc VF sauce 4 épices <i>Gluten</i>	Emincé de dinde LR sauce curry <i>Gluten, Moutarde</i>	Chili con carne <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Saucisses chipolatas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Tajine marocain aux pois chiches et semoule BIO <i>Gluten, Moutarde</i>	Gratin de pomme de terre, brocolis BIO et lentilles <i>Gluten, Lait</i>	Torsade sauce 3 fromages (parmesan, mozzarella et bleu) <i>Gluten, Lait</i>	Chili sin carne <i>Oeufs, Lait</i>	Nuggets au blé sauce tomate <i>Céleri, Gluten</i>
GARNITURES				
Semoule BIO <i>Gluten</i>	Brocolis Bio persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Torsades <i>Gluten</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards branches à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>
PRODUITS LAITIERS				
Saint Paulin <i>Lait</i>	Yaourt nature et sucre de canne BIO <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Cantal AOP <i>Lait</i>
DESSERTS				
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>	Fondant aux haricots rouges et framboise <i>Oeufs, Lait</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
		Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		
		Gaufre au sucre <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>		

Liste des allergènes dans les menus Scolaire de la Ville de TROYES du 06 Mai au 06 Juillet 2024

Lundi 10/06/2024	Mardi 11/06/2024	Mercredi 12/06/2024	Jeudi 13/06/2024	Vendredi 14/06/2024
E N T R É E S				
Œuf dur BIO mayonnaise Bio <i>Oeufs, Moutarde</i>	Carottes râpées Bio Vinaigrette aux agrumes et romarin <i>Sulfites, Moutarde</i>	Salade de tomates Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crudité locale Vinaigrette moutarde <i>Céleri, Moutarde, Sulfite</i>
P L A T S				
Farfalles aux légumes du sud <i>Gluten, Lait</i>	Emincé de dinde LR sauce tomate basilic <i>Gluten</i> Omelette bio sauce tomate <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Hoki PMD sauce nicoise <i>Poissons, Gluten, Lait</i> Macaroni carotte bio et mozzarella <i>Gluten, Lait</i>	Émincé de bœuf CHAR sauce paprika persil <i>Gluten, Lait</i> Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Emincé de porc VF sauce forestière <i>Gluten, Sulfites</i> Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron) sc tomate <i>Céleri, Oeufs, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
	Jardinière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes Bio persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	PDT GRENAILLE <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Saint Paulin <i>Lait</i>	Yaourt nature et sucre <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	Camembert BIO <i>Lait</i>	Chource <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Melon vert <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Marbré chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait</i> Jus de pomme local <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème dessert chocolat bio <i>Lait, Soja</i>

Liste des allergènes dans les menus Scolaire de la Ville de TROYES du 06 Mai au 06 Juillet 2024

Lundi 17/06/2024	Mardi 18/06/2024	Mercredi 19/06/2024	Jeudi 20/06/2024	Vendredi 21/06/2024
E N T R É E S				
Salade verte Vinaigrette framboise <i>Moutarde, Sulfites</i>	Melon jaune <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade mexicaine (haricot rouge, tomate, maïs, poivron) <i>Moutarde, Sulfites</i>	Radis et beurre <i>Lait</i>	Salade de concombres sauce au fromage blanc menthe <i>Lait, Sulfites</i>
P L A T S				
Emincé de dinde LR sauce basquaise <i>Gluten</i>	Emincé de porc VF et jus aux oignons <i>Gluten</i>	Poulet roti LR au jus rôti <i>Gluten</i>	Hoki PMD sauce coco citron vert <i>Poissons, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Sauté de boeuf BIO sauce thym <i>Gluten</i>
Curry de pommes de terre et petits pois <i>Moutarde, Sulfites</i>	Lentilles à la provençale et céréales <i>Gluten, Lait, Soja, Moutarde</i>	Quenelles natures sauce tomate <i>Oeufs, Gluten</i>	Paella végétarienne <i>Oeuf,</i>	Coquillettes aux épinards et chèvre <i>Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Petits pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Lentilles BIO mijotées <i>Céleri, Moutarde</i>	Courgettes à la provençale <i>Gluten</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards branches à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Gouda <i>Lait</i>	Fromage blanc et sucre de canne bio <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Cantal AOP <i>Lait</i>	YAOURT NATURE ET SUCRE <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Smoothie framboise basilic <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Clafoutis à la rhubarbe <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
		Pain et chocolat noir <i>Gluten</i>		
		Verre de lait <i>Lait</i>		

Liste des allergènes dans les menus Scolaire de la Ville de TROYES du 06 Mai au 06 Juillet 2024

Lundi 24/06/2024	Mardi 25/06/2024	Mercredi 26/06/2024	Jeudi 27/06/2024	Vendredi 28/06/2024
E N T R É E S				
Taboulé <i>Gluten</i>	Crudité locale Vinaigrette à la moutarde <i>Céleri, Moutarde</i>	Salade de tomates Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Melon <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de riz BIO arlequin <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S				
Omelette bio nature sauce basquaise <i>Gluten, Lait, Oeuf</i>	Sauté de boeuf CHAR sauce pruneaux <i>Gluten, Sulfites</i>	Emincé de porc VF sauce estragon <i>Gluten, Lait</i>	Colin d'Alaska PMD pané <i>Poissons, Gluten</i>	Poulet roti frais LR au jus d'oignon <i>Gluten</i>
	Coquillettes semi complet sc 3 fromages parmesan mozza bleu et cheddar <i>Gluten, Lait</i>	Gratin de pomme de terre, brocolis et lentilles <i>Gluten, Lait</i>	Nuggets de pois chiche BIO <i>Gluten</i>	Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron) sc tomate <i>Céleri, Oeufs, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Jardinière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes BIO <i>Gluten</i>	brocoli sauce béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Pommes de terre quartiers avec peau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Fromage blanc et confiture d'abricot BIO <i>Lait</i>	Chaource <i>Lait</i>	Munster <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Riz au lait <i>Lait</i>	Yaourt bio sur lit de fruits <i>Lait</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Gâteau fourré à la fraise <i>Oeufs, Gluten</i>	Sorbet	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

Liste des allergènes dans les menus Scolaire de la Ville de TROYES du 06 Mai au 06 Juillet 2024

Lundi 01/07/2024	Mardi 02/07/2024	Mercredi 03/07/2024	Jeudi 04/07/2024	Vendredi 05/07/2024
E N T R É E S				
Melon <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tartine oeuf et ciboulette <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Salade de haricots blancs à la marocaine Vinaigrette à la moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Radis et beurre <i>Lait</i>	Salade de concombres Sauce au fromage blanc menthe <i>Lait, Sulfites</i>
P L A T S				
Quenelle de brochet sauce aurore <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait</i>	Sauté de porc VF sauce romarin <i>Gluten</i>	Emincé de boeuf CHAR sauce gardiane (orange ,tomate, balsamique) <i>Gluten, Sulfites</i>	Rôti de dinde LR mayonnaise Bio <i>Oeuf, Moutarde</i>	Saucisses chipolatas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Quenelles natures sauce aurore <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Gratin de pomme de terre, chou fleur et lentilles <i>Gluten, Lait</i>	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic <i>Lait</i>	Oeuf dur Bio mayonnaise Bio <i>Oeufs, Moutarde</i>	Tajine marocain aux pois chiches et semoule BIO <i>Gluten, Moutarde</i>
G A R N I T U R E S				
Blé BIO <i>Gluten</i>	Chou fleur à la sauce béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Chutney de courgettes <i>Sulfites</i>	Salade de pates orientale vinaigrette <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	semoule BIO Légumes couscous <i>Céleri, Gluten, Moutarde</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Carré <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Yaourt nature et sucre <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Muffin vanille aux pépites de chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i> Jus orange pur jus <i>Pas d'allergène à déclaration obligatoire</i>	Sorbet	Cake au chocolat et framboise <i>Oeufs, Gluten</i>
		Pain et confiture 4 fruits rouges <i>Gluten</i>		

Les indications sur la présence de substances allergènes concernant les 14 allergènes à déclaration obligatoire. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers de cuisine où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle.